

ROYAL
RAVEN



GENERATION



ЧЕМПИОНАТ Gineration Challenge 2024

29 июня

BARTENDERS.PRO

alcqexpert



RestoranNEWS

BARCOCKTAILS.RU

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ

- Конкурс пройдёт 29 июня в г. Москве.
- Конкурс будет проходить по оценочному листу, принятому в Международной Барменской Ассоциации (IBA) в номинации “Классика”.
- Конкурсант должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления классических и авторских коктейлей, предъявляемыми к профессии «бармен».
- Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с нижеперечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.
- Каждый конкурсант должен отправить заполненную анкету-заявку до 23:59 часов **15-го июня (время Московское)** на на e-mail: kolbeevbar@bk.ru с рецептурами авторских коктейлей. Нужно заполнить анкету. Телефон для связи или WhatsApp: 8-909-697-5167 – Сергей Колбеев

ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель получает звание «Чемпион Gineration Challenge 2024», кубок и 50 000 руб.

Участники, занявшие второе и третье места получают кубки 20 000 и 10 000 соответственно.

Все участники получают сертификаты, призы от партнеров и баллы в **Общий рейтинг барменов России**.

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Классическое выступление с приготовлением 2 (двух) разных авторских коктейлей, каждый в 2 (двух) экземплярах за **10 минут** с презентацией-рассказом об этих коктейлях.

ДАТА, ВРЕМЯ, МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ И РЕГЛАМЕНТ «КОНКУРСА»

29 июня, лофт “Goelro”

Адрес: м. Электrozаводская, ул. [Большая Почтовая ул., 40, стр. 7](#)

13.30 – регистрация, брифинг и подготовка участников

15.00 - 17.00 – конкурс

17.00 – 21.00 – фестиваль джина

21.00 - party

ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

Номинация «КЛАССИКА»

Необходимо приготовить **2 (два)** разных авторских коктейля в категории в **2 (двух)** экземплярах каждый:

- **1 (один)** коктейль на основе джина

в качестве крепкой основы участник обязан использовать джин “Royal Raven” на выбор:

- Tropic (гуава и манго) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-tropic/>
- English Garden (ревень и Melissa) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-eg/>
- Cucumber & Melissa (огурец, Melissa и кориандр) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-c-m/>

- **1 (один)** коктейль на основе водки “Алтай”

<https://tatspirtprom.ru/catalog/grain-spirit/>

- в качестве сладкой части коктейлей должны использоваться только сиропы или пюре “Barline”. Сиропы или пюре “Barline” должны быть в рецептуре одного из авторских коктейля обязательно не менее 5 мл (список смотреть на <https://www.barline.club/shop/>)

Сиропы, пюре, других марок использовать запрещено!!!

Напитки предоставляются организаторами, но также могут быть привезены с собой.

- **Обязательно** в один из авторских коктейлей должен входить не менее 20 мл энергетик Invoke <https://invokedrinks.com/#rec655846997>

на выбор:

- Invoke Original — классический вкус
- Invoke Tropical — вкус солнечных тропиков
- Invoke Watermelon — вкус сочного арбуза
- Invoke Blueberry — вкус ароматной черники

- Все остальные компоненты для авторского коктейля, могут быть любыми, и участник приносит самостоятельно (другие крепкие напитки, битеры, вермуты, крепленые вина, вина, соки, фрукты, травы и т.д.)

- Разрешено использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки), но способы приготовления и ингредиенты должны быть описаны отдельно и высланы вместе с заявкой.

- Используется классическая техника выступления.

- Время, отведенное на приготовление авторских коктейлей, вместе с презентацией - **10 минут**.

- Категория авторского коктейля – **Fancy drink**

- Посуда предоставляется организаторами, но может быть использована своя

- Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом (**важно!!!** – нельзя повторять коктейли, придуманные ранее вами на других конкурсах, их названия, а также их украшения). Использование известных рецептов запрещается. **Нарушение этого пункта может привести к дисквалификации участника.**

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.
- Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления авторского коктейля, должны быть в оригинальной упаковке. Безалкогольные напитки, которые приносит с собой конкурсант, должны быть перелиты в кувшины, дропперы.
- Объем используемого алкоголя в одном коктейле не должен быть меньше **30 мл** и превышать **70мл**.
- Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – **не более 7 (семи)**, включая капли и спреи.
- Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д, предоставленные организаторами или самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек.

Нужно руководствоваться ссылкой на Чемпионат Мира WCC

<https://www.facebook.com/media/set/?vanity=internationalbartenders&set=a.1156857361113044>

*- **Время, отведенное на предварительное изготовление украшений в специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 15 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.***

- Не допускается использовать в рецепте мороженое, йогурты.

- Запрещено приготовление горячих коктейлей.

- Участник обязан принести свой небрендируемый барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции.

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю - классическая обувь, брюки (юбки), рубашки (блузки), галстук (бабочка). Также возможно выступление в фирменной одежде заведения, но по согласованию с организаторами.

- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

Выступление за мобильной барной стойкой.

Максимальная сумма баллов – за технику – 100 баллов, не включая бонусных баллов, и дегустацию – 100 баллов.

**Дополнительно, предоставляемая организаторами
продукция, оборудование, посуда**

Алкогольная продукция:

Джин “Royal Raven”

- Tropic (гуава и манго) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-tropic/>
- English Garden (ревень и Melissa) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-eg/>
- Cucumber & Melissa (огурец, Melissa и кориандр) <https://tatspirtprom.ru/catalog/royal-raven-c-m/>

Водка “Алтай”

<https://tatspirtprom.ru/catalog/grain-spirit/>

Безалкогольная продукция:

Энергетические газированные напитки:

- Invoke Original
- Invoke Tropical
- Invoke Watermelon
- Invoke Blueberry

<https://invokedrinks.com/#rec655846997>

Сиропы и пюре “Barline” в ассортименте <https://www.barline.club/shop/>

Фрукты:

Лимоны, апельсины

Посуда: Pasabahce

Хайбол (серия Timeless) - 295 мл

<https://store.pasabahce.com/life/glasses/aperitif-glasses/-timeless-cocktail-glass-set-of-6-/u-10000509-31-4378>

Оргкомитет конкурса оставляет за собой право вносить изменения в условия конкурса по уважительным причинам.

Контакты организаторов:

e-mail: kolbeevbar@bk.ru

Телефон для связи или WhatsApp: **8-909-697-5167** – Сергей Колбеев

ДАЛЕЕ, ПРОСИМ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ВСЕМИ ОЦЕНОЧНЫМИ ЛИСТАМИ!!!



Оценочный лист «Техника»
 категория **Best profi**, в номинации «Mixology»

Участник: Фамилия, Имя _____

№ _____

| | | Ошибки и нарушения | | | | |
|---|---|-----------------------------|----|--------|---|----|
| Подготовка | | маж. штраф 20 баллов | | | | |
| | Внешний вид участника: <i>классическая одежда, неопрятный внешний вид</i> | | | | | 5 |
| | Нарушены принципы организации рабочего места: <i>Размещены не соответствующим образом: инвентарь, посуда, направление гейзеров, этикетки бутылок не повернуты к гостю. Соки, молоко, сливки не в кувшинах. Используется: грязный инвентарь, ручки, посуда</i> | | | | | 2 |
| Приготовление коктейля | | маж. штраф 50 баллов | | | | |
| | Обращение со льдом, стеклом, ингредиентами, инвентарём: <i>нарушение техники охлаждения, неправильное обращение со стеклом, инвентарём</i> | | | | | 2 |
| | Демонстрация напитков и работа во время выступления: <i>не продемонстрированы напитки, ингредиенты. Гейзеры бутылок направлены в разные стороны, этикетки не повернуты к гостю. Наливы из бутылок не параллельно рабочей зоны (гостевой столешницы)</i> | | | | | |
| | Технология приготовления: <i>Логика и порядок приготовления. Соки, сливки, молоко не перемешаны, использование элементов флейринга, неоправданное переключивание из руки в руку. Недостаточная, или неправильная техника шейк, билд, стир, бленд и т.д.</i> | | | | | 2 |
| | Пролив напитка, уроненный ингредиент, лёд | | | | | |
| | Соблюдение рецептуры: <i>нет отдельного джиггера для другого коктейля, не отмерены напитки или отмеряны не должным образом, не правильная категория коктейля или типа бокала.</i> | | | | | |
| | Компоненты, непредусмотренные правилами для коктейля и гарниша: <i>Использование самодельных (смеси нескольких ингредиентов для коктейля под видом одного), искусственных, запрещенных или непредусмотренных компонентов.</i> | | | | | 10 |
| Забыты: инструмент, компоненты, аксессуары | | | | | | |
| Гигиена: <i>Касание руками: украшения (гарниша не за шпажку), питьевой части (края) бокала, внутренней части шейкера или смесительного стакана, внутренней части совка. Охлаждение: внешней части смесительного стакана в шейкере, слив талой воды в рабочий лёд.</i> | | | | | 5 | |
| Налив коктейля и украшение: <i>Неравномерный розлив по бокалам или оставшийся напиток в шейкере, блендере, стире, ситечке. Упавшее украшение, инвентарь, бутылка, аксессуар. Очередность размещения украшения и трубочки.</i> | | | | | 5 | |
| | маж. штраф 30 баллов | | | | | |
| Итоги | Презентация коктейля <i>Не продемонстрирован коктейль. Демонстрация без трубочки или неоправданное ее использование</i> | | | | | 5 |
| | Окончание работы <i>Неубранное рабочее место, забытый инвентарь, пробки.</i> | | | | | |
| | Уверенность в своих действиях | | | | | |
| | Превышение лимита времени приготовления коктейля на 1 мин (с 1-ой секунды) Время: _____ | | | | | 10 |
| БОНУС: | | | | | | |
| <i>Презентация (по заданию) на русском или английском языке</i> | 0 | 5 | 10 | баллов | | |
| <i>Владение английским языком</i> | 0 | 5 | 10 | баллов | | |
| <i>Общее впечатление от участника</i> | 0 | 5 | 10 | баллов | | |

ИТОГО: 100 - Штраф (_____) + Бонус (_____) = _____

Подпись жюри _____ Подпись участника _____

Оценочный лист «Дегустация»
 в категории «BEST PROFI», номинация «Mixology»

Участник № _____

| КОКТЕЙЛЬ № 1 | Внешний вид | Аромат | Вкус |
|---------------------|--------------------|---------------|-------------|
| Отлично | 25 | 15 | 40 |
| | 20 | 12 | 30 |
| Хорошо | 15 | 10 | 25 |
| | 10 | 8 | 20 |
| Удовлетворительно | 8 | 5 | 15 |

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

| | | | | | | | |
|---------|----|--------------|---|--------|---|-------------------|---|
| Отлично | 10 | Очень хорошо | 8 | Хорошо | 5 | Удовлетворительно | 3 |
|---------|----|--------------|---|--------|---|-------------------|---|

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

| | | | | | | | |
|---------|----|--------------|---|--------|---|-------------------|---|
| Отлично | 10 | Очень хорошо | 8 | Хорошо | 5 | Удовлетворительно | 3 |
|---------|----|--------------|---|--------|---|-------------------|---|

ИТОГО: _____



| КОКТЕЙЛЬ № 2 | Внешний вид | Аромат | Вкус |
|---------------------|--------------------|---------------|-------------|
| Отлично | 25 | 15 | 40 |
| | 20 | 12 | 30 |
| Хорошо | 15 | 10 | 25 |
| | 10 | 8 | 20 |
| Удовлетворительно | 8 | 5 | 15 |

УКРАШЕНИЕ - аккуратность / оригинальность

| | | | | | | | |
|---------|----|--------------|---|--------|---|-------------------|---|
| Отлично | 10 | Очень хорошо | 8 | Хорошо | 5 | Удовлетворительно | 3 |
|---------|----|--------------|---|--------|---|-------------------|---|

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

| | | | | | | | |
|---------|----|--------------|---|--------|---|-------------------|---|
| Отлично | 10 | Очень хорошо | 8 | Хорошо | 5 | Удовлетворительно | 3 |
|---------|----|--------------|---|--------|---|-------------------|---|

ЖЮРИ: _____

ИТОГО: _____

ИТОГО: _____

СПАСИБО ЗА ПОДРОБНОЕ ИЗУЧЕНИЕ, УДАЧНОЙ ПОДГОТОВКИ И ДО ВСТРЕЧИ!!!

<https://bartenders.pro/>
<https://barcocktails.ru/>

